



JCO2 Rec'd PCT/PTC 23 MAY 2005 T #2.

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

In re application of: Pascal DesBois  
Jean-Marie LaPlanche

Docket: 102695-102

Serial No.: 10/518,781

Art Unit: Pendin

Filed: December 17, 2004

Examiner: Pending

Assignee: BRIDOR

Title: VEGETABLE FAT AND USE THEREOF IN FOOD PREPARATION

**CERTIFIED COPY OF PRIORITY APPLICATION**

Commissioner for Patents  
P.O. Box 1450  
Alexandria, VA 22313-1450

Dear Sir:

Attached please find the certified copy of the foreign application from which priority is claimed for this case:

Country: France

Application No.: FR0207801

Filing Date: June 24, 2002

Applicant claims foreign priority benefits under 35 U.S.C. §119 of this application.

**Certificate of Mailing**

I hereby certify under 37 CFR 1.8(a) that this correspondence (along with any paper referred to as being attached or enclosed) is being deposited with the United States Postal Service as first class mail with sufficient postage on the date indicated below and is addressed to: Commissioner for Patents, P.O. Box 1450, Alexandria, VA 22313-1450.

May 18, 2005

Signed: 

William A. Simons

PCT INITIAL PROCESSING

MAY 26 2005

RECEIVED

If the Examiner has any questions regarding this Certified Copy, please call the undersigned and a phone number given below.

Respectfully submitted,  
Pascal DesBois, et al.

May 18, 2005

---

William A. Simons, Reg. No. 27,096

**CONTACT INFORMATION:**

WIGGIN and DANA LLP  
One Century Tower  
New Haven, CT 06508-1832  
Telephone: (203) 498-4502  
Facsimile: (203) 782-2889  
Email: [wsimons@wiggin.com](mailto:wsimons@wiggin.com)

THIS PAGE BLANK (USPTO)



er 07801  
Pascale 99  
(8)

# BREVET D'INVENTION

CERTIFICAT D'UTILITÉ - CERTIFICAT D'ADDITION

## COPIE OFFICIELLE

Le Directeur général de l'Institut national de la propriété industrielle certifie que le document ci-annexé est la copie certifiée conforme d'une demande de titre de propriété industrielle déposée à l'Institut.

Fait à Paris, le 18 JAN. 2005

Pour le Directeur général de l'Institut  
national de la propriété industrielle  
Le Chef du Département des brevets

Martine PLANCHE

INSTITUT  
NATIONAL DE  
LA PROPRIÉTÉ  
INDUSTRIELLE

SIEGE  
26 bis, rue de Saint-Petersbourg  
75800 PARIS cedex 08  
Téléphone : 33 (0)1 53 04 53 04  
Télécopie : 33 (0)1 53 04 45 23  
www.inpi.fr

**THIS PAGE BLANK (USPTO)**

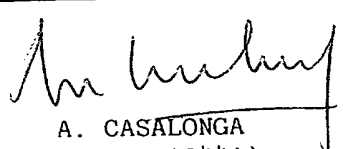

**REQUÊTE EN DÉLIVRANCE 1/2**

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 540 W / 190600

<p><b>REMISE DES PIÈCES</b></p> <p>DATE <b>24 JUIN 2002</b></p> <p>LIEU <b>75 INPI PARIS</b></p> <p>N° D'ENREGISTREMENT <b>0207801</b></p> <p>NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI</p> <p>DATE DE DÉPÔT ATTRIBUÉE PAR L'INPI <b>24 JUIN 2002</b></p>		<p><b>1 NOM ET ADRESSE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE À QUI LA CORRESPONDANCE DOIT ÊTRE ADRESSÉE</b></p> <p><b>BUREAU D.A. CASALONGA-JOSSE</b> <b>8 AVENUE PERCIER</b> <b>75008 PARIS</b></p>	
<p><b>Vos références pour ce dossier (facultatif)</b></p> <p><b>B 02/0363 FR/LM</b></p>			
<p><b>Confirmation d'un dépôt par télécopie</b> <input type="checkbox"/> N° attribué par l'INPI à la télécopie</p>			
<p><b>2 NATURE DE LA DEMANDE</b></p>		<p><b>Cochez l'une des 4 cases suivantes</b></p>	
Demande de brevet		<input checked="" type="checkbox"/>	
Demande de certificat d'utilité		<input type="checkbox"/>	
Demande divisionnaire		<input type="checkbox"/>	
<p><i>Demande de brevet initiale</i></p> <p><i>ou demande de certificat d'utilité initiale</i></p>		N°	Date <input type="text"/>
		N°	Date <input type="text"/>
Transformation d'une demande de brevet européen <i>Demande de brevet initiale</i>		<input type="checkbox"/>	
		N°	Date <input type="text"/>
<p><b>3 TITRE DE L'INVENTION (200 caractères ou espaces maximum)</b></p> <p><b>Corps gras végétal et son utilisation dans des préparations alimentaires.</b></p>			
<p><b>4 DÉCLARATION DE PRIORITÉ OU REQUÊTE DU BÉNÉFICE DE LA DATE DE DÉPÔT D'UNE DEMANDE ANTÉRIEURE FRANÇAISE</b></p>		<p>Pays ou organisation <input type="text"/> N° <input type="text"/></p> <p>Date <input type="text"/></p> <p>Pays ou organisation <input type="text"/> N° <input type="text"/></p> <p>Date <input type="text"/></p> <p>Pays ou organisation <input type="text"/> N° <input type="text"/></p> <p>Date <input type="text"/></p> <p><input type="checkbox"/> <b>S'il y a d'autres priorités, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»</b></p>	
<p><b>5 DEMANDEUR</b></p>		<p><input type="checkbox"/> <b>S'il y a d'autres demandeurs, cochez la case et utilisez l'imprimé «Suite»</b></p>	
Nom ou dénomination sociale		BRIDOR	
Prénoms			
Forme juridique		Société par actions simplifiée	
N° SIREN		<input type="text"/>	
Code APE-NAF		<input type="text"/>	
Adresse	Rue	Zone Artisanale Olivet	
	Code postal et ville	35530	Servon sur Vilaine
Pays		France	
Nationalité		Française	
N° de téléphone (facultatif)			
N° de télécopie (facultatif)			
Adresse électronique (facultatif)			

CEST AVAILABLE COPY

REMISE DES PIÈCES DATE <b>24 JUIN 2002</b> LIEU <b>75 INPI PARIS</b> N° D'ENREGISTREMENT <b>0207801</b> NATIONAL ATTRIBUÉ PAR L'INPI		Réservé à l'INPI		BEST AVAILABLE COPY		DB 540 W / 260899
<b>Vos références pour ce dossier :</b> <i>(facultatif)</i>			B 02/0363 FR/LM			
<b>6 MANDATAIRE</b>						
Nom						
Prénom						
Cabinet ou Société						
BUREAU D.A. CASALONGA-JOSSE						
N ° de pouvoir permanent et/ou de lien contractuel						
Adresse		Rue	8 avenue Percier			
		Code postal et ville	75008	PARIS		
N° de téléphone <i>(facultatif)</i>						
N° de télécopie <i>(facultatif)</i>						
Adresse électronique <i>(facultatif)</i>						
<b>7 INVENTEUR (S)</b>						
Les inventeurs sont les demandeurs			<input type="checkbox"/> Oui <input checked="" type="checkbox"/> Non <b>Dans ce cas fournir une désignation d'inventeur(s) séparée</b>			
<b>8 RAPPORT DE RECHERCHE</b>			Uniquement pour une demande de brevet (y compris division et transformation)			
Établissement immédiat ou établissement différé			<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
Paiement échelonné de la redevance			<b>Paiement en deux versements, uniquement pour les personnes physiques</b> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			
<b>9 RÉDUCTION DU TAUX DES REDEVANCES</b>			<b>Uniquement pour les personnes physiques</b> <input type="checkbox"/> Requête pour la première fois pour cette invention <i>(joindre un avis de non-imposition)</i> <input type="checkbox"/> Requête antérieurement à ce dépôt <i>(joindre une copie de la décision d'admission pour cette invention ou indiquer sa référence) :</i>			
Si vous avez utilisé l'imprimé «Suite», indiquez le nombre de pages jointes						
<b>10 SIGNATURE DU DEMANDEUR OU DU MANDATAIRE</b> (Nom et qualité du signataire)			 A. CASALONGA (bm 92-10441) Conseil en Propriété Industrielle		<b>VISA DE LA PRÉFECTURE OU DE L'INPI</b> 	



## Corps gras végétal et son utilisation dans des préparations alimentaires

5 La présente invention a pour objet un corps gras végétal, son utilisation dans des préparations alimentaires, le procédé d'obtention de produits alimentaires à partir de ce corps gras et les produits alimentaires obtenus à grâce à ces corps gras.

10 La nature des graisses alimentaires ingérées peut avoir une influence sur les taux sanguins de lipides. Une alimentation trop riche en graisses peut provoquer une augmentation des taux de triglycérides et de cholestérol. Or, s'il faut une quantité suffisante de cholestérol pour rester en bonne santé, un excès de cholestérol est  
15 incontestablement néfaste et constitue un facteur de risque pour les maladies cardiovasculaires (en particulier par les processus de rétrécissement des artères). L'excès de cholestérol peut être dû à une mauvaise alimentation contenant trop de graisses et en particulier des acides gras saturés. Le rôle des graisses dans les affections cardiaques est également aujourd'hui bien connu.

20 Les acides gras sont les principaux constituants des lipides dont notre corps a besoin. Il existe une quarantaine d'acides gras naturels qui diffèrent les uns des autres par leur longueur et leur degré de saturation (c'est-à-dire des doubles liaisons entre des atomes de carbones à l'intérieur de la chaîne d'atomes de carbone). On distingue  
25 ainsi :

- Les acides gras saturés que l'on trouve principalement dans les graisses animales comme le beurre et dans certaines graisses végétales comme le palme ; ces acides gras ne comportent aucune double liaison. Ils contribuent à augmenter le cholestérol sanguin.

30 - Les acides gras mono-insaturés dont le plus connu est l'acide oléique (C18:1, n-9) trouvé entre autres dans l'huile d'olive ou de colza. Cet acide gras est connu pour diminuer le " mauvais cholestérol " ou LDL cholestérol (low density lipoproteins) sans

réduire le " bon cholestérol " ou HDL cholesterol (high density lipoproteins).

5 - Les acides gras poly-insaturés, dont les plus importants sont l'acide linoléique (C18:2, n-6) et l'acide linolénique (C18:3, n-3),  
comportent deux doubles liaisons au minimum. Ces deux acides gras  
sont essentiels à l'organisme qui n'est pas capable de les fabriquer et  
sont donc à trouver dans l'alimentation. La source principale de ces  
acides gras essentiels reste les oléagineux et les huiles végétales  
dérivées. L'acide linoléique (de la famille des oméga 6) est connu pour  
10 diminuer le LDL cholestérol et l'acide linolénique (de la famille des oméga 3) permet entre autres la synthèse de dérivés participant à la fluidité du sang dans le cadre d'une alimentation équilibrée.

Pour réduire les risques d'accident vasculaire, les acides gras  
poly-insaturés et les acides gras mono-insaturés doivent être en  
15 suffisance dans l'alimentation. De plus, il serait préférable de maintenir un ratio entre acides gras oméga 6 et acides gras oméga 3 proche de 2:1 (l'alimentation actuelle étant plutôt à un ratio de 10:1 à 20:1). D'autre part, l'importance des nourritures végétales dans la prévention des maladies cardio-vasculaires et des cancers se précise. Des produits à  
20 base de soja par exemple, une fois inclus dans des régimes pauvres en cholestérol et en graisses saturées peuvent en effet réduire le risque de maladies coronariennes.

Des produits riches en acides gras saturés potentiellement  
préjudiciables à la santé sont cependant couramment utilisés en agro-  
25 alimentaire. C'est le cas par exemple de l'huile de palme, ou des corps gras végétaux durs ayant subi des modifications physiques et contenant du fait de ces traitements des acides gras trans (c'est-à-dire générés par hydrogénation partielle). Ces acides gras sont d'origine artificielle et se trouvent très peu à l'état naturel dans les aliments, sauf dans le cas de  
30 graisses animales. Ces acides gras trans agissent de la même manière que les acides gras saturés sur le mécanisme du développement des maladies lipidiques pouvant entraîner des maladies cardiovasculaires et des accidents cérébro-vasculaires.

La présente invention a pour objet un corps gras végétal présentant une composition de nature à prévenir les maladies cardio-vasculaires dans le cadre d'une alimentation équilibrée, en apportant les acides gras essentiels de la famille des Oméga 6 et des Oméga 3, précurseurs des acides gras hautement polyinsaturés que sont l'EPA (l'acide eicosapentaénoïque) et le DHA (l'acide docosahexaénoïque).

L'invention a également pour objet un corps gras végétal solide à température ambiante présentant une quantité d'acides gras saturés diminuée de moitié par rapport aux corps gras comme l'huile de palme habituellement utilisée.

Un autre objet de l'invention est l'utilisation de ce corps gras dans la formulation de préparations alimentaires et notamment dans les biscuits ou barres céréalières et tout autre produit alimentaire fabriqué en utilisant un corps gras.

L'invention est particulièrement intéressante pour la réalisation de barres céréalières, de biscuits de types brownies ou madeleines.

Un autre objet de l'invention est un produit alimentaire, tel que défini ci dessus, fabriqué par mise en œuvre d'un corps gras selon l'invention.

L'invention a également pour objet un procédé de préparation d'un produit alimentaire du type défini ci dessus, mettant en œuvre au moins un corps gras selon l'invention.

D'autres objets apparaîtront à la lecture de la description et des exemples qui suivent.

Il a été découvert qu'il était possible d'obtenir ces résultats avantageux au moyen du corps gras végétal selon l'invention dont au moins 90 % des acides gras qu'il comprend sont des acides gras de 16 à 18 atomes de carbone et dont la teneur en eau est inférieure à 0,4 % de la masse totale.

Dans un mode de réalisation préféré, le corps gras selon l'invention comprend de 25 à 30 % d'acides gras saturés par rapport aux acides gras totaux, de 45 à 60 % d'acides gras mono-insaturés par rapport aux acides gras totaux et de 10 à 30 % d'acides gras poly-insaturés par rapport aux acides gras totaux.

Le corps gras selon l'invention n'est pas affecté par la cuisson et garde sa composition initiale sans développer d'acides gras trans.

5 Dans un mode de réalisation préféré, le corps gras comporte ainsi moins de 0,3% d'acides gras trans c'est-à-dire des acides gras trans partiellement hydrogénés.

10 Le corps gras selon l'invention peut comporter des acides gras des familles Oméga 3 et Oméga 6. Dans un mode de réalisation préféré, le corps gras peut comporter en particulier de 12 à 18 % d'acide linoléique et de 3 à 7 % d'acide linolénique parmi les acides gras poly-insaturés qu'il contient. On se situe alors à un ratio Oméga 6/Oméga 3 inférieur à 7:1 ce qui est un ratio très favorable comparativement à celui de l'alimentation actuelle.

Conformément à l'invention quant on parle d'acides gras, il est entendu qu'ils sont sous la forme de triglycérides.

15 Le corps gras selon l'invention peut avantageusement présenter les caractéristiques suivantes :

Composition en acides gras du corps gras végétal selon l'invention:

20	C12:0	0,1-0,3 %
	C14:0	0,4-0,6 %
	C16:0	22-26 %
	C18:0	2,5-4 %
	C18:1, n-9	47-51 %
25	C18:2, n-6	12-18 %
	C18:3, n-3	3-7 %
	C20:0	0,5-0,8 %
	C20:1	0,7-1 %
	C20:2	0,05-1,5 %
30	C22:0	0,2-0,5 %

La teneur en eau du corps gras selon l'invention est inférieure à 0,4 %. Le corps gras selon l'invention ne contient pratiquement pas de protéines, de glucides ni de sel.

5 Le corps gras selon l'invention est d'origine végétale ce qui évite les apports d'acides gras trans. En particulier, le corps gras contient de l'huile de palme en l'état ou fractionnée et de l'huile de colza dont les proportions relatives sont de 30:70 à 50:50 et préférentiellement de 40 : 60.

10 Le corps gras selon l'invention peut contenir en plus des vitamines (vitamines liposolubles comme les vitamines A et E), des émulsifiants (mono et diglycérides d'acides gras, lécithines, ...), des colorants (carotène, extrait de tagète, ...), du sel ainsi que des arômes, sans modification de ses propriétés.

Le corps gras objet de l'invention est solide à température ambiante mais malléable et possède un point de fusion entre 35 et 45°C.

15 Le corps gras est utilisé dans la formulation de produits alimentaires tels que les pains de mie, pâtisseries, barres céréalières, viennoiseries, biscuits ou autres applications (crémage, ...). Le corps gras peut intervenir dans la nutrition au quotidien et participer activement à la prévention des maladies cardiovasculaires.

Les exemples suivants sont destinés à illustrer l'invention sans toutefois présenter un caractère limitatif.

5                    **Exemple 1** : : Formulation d'un corps gras selon l'invention

Ce corps gras est un mélange de 40% d'huile de palme et d'huile de palme fractionnée avec 59,76% d'huile de colza, de 0,2% de mono et diglycérides d'acides gras provenant de palme et de 0,04% de vitamine E (tocophérol).

10

**Exemple 2** : Détermination du point de fusion du corps gras selon l'invention :

15                    Ces mesures ont été effectuées par RMN (Résonance Magnétique Nucléaire) basse résolution sur un corps gras de formulation telle que dans l'exemple 1.

Le point de fusion est défini comme la température à laquelle il n'y a plus de graisse sous forme solide dans l'échantillon considéré. Le point de glissement est défini comme l'intervalle de température pendant lequel la graisse commence à fondre.

20

Température en °C	15	20	25	30	35	40
Corps gras sous forme solide (en %)	16 à 20	12 à 15	9 à 11	7 à 9	5 à 7	0

25                    Le point de fusion de ce corps gras est ainsi de 40°C avec un point de glissement compris entre 30 et 35°C. Ce corps gras est donc malléable et suffisamment solide pour être plastique à température ambiante.

Le corps gras selon l'invention est utilisé pour la confection de produits alimentaires, produits dont certaines des recettes sont indiquées ci-après. Les répartitions des acides gras présents dans les produits élaborés à base du corps gras selon l'invention sont comparées

à celles obtenues dans des produits provenant la mise en œuvre de recettes standards.

**Exemple 3 : Pâte sucrée :**

5

On prépare une pâte selon la recette suivante :

Ingrédients	Produit standard (quantité en grammes)	Produit selon l'invention (quantité en grammes)
farine	49,0	49,0
sucré	19,6	19,6
Produit selon l'exemple 1	-	19,6
palme non- hydrogéné	19,6	-
œufs	11,8	11,8
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

Les résultats obtenus après cuisson sont :

Type d'acides gras	Produit standard		Produit selon l'invention	
	En g/100g de produit fini	En % relatifs	En g/100g de produit fini	En % relatifs
AGS	10,5	47,9	5,3	28,3
AGMI	8,8	40,3	9,0	48,1
AGPI	2,6	11,8	4,4	23,6

10

AGS : acides gras saturés

AGMI : acides gras mono-insaturés

AGPI : acides gras poly-insaturés

Ainsi, dans un produit standard , les AGPI représentent 11,8 % des corps gras utilisés dans la recette alors qu'une pâte sucrée préparée avec le corps gras selon l'invention en comporte plus de 23 %.

5

**Exemple 4 : Pâtisserie type brownies :**

On prépare une pâte selon la recette suivante :

Ingrédients	Produit standard (quantité en grammes)	Produit selon l'invention (quantité en grammes)
poudre de cacao	2	2
chocolat noir	2,5	2,5
sel	0,2	0,2
sucre	32	32
farine	16	16
eau	13	13
Œufs	11	11
Arôme	0,3	0,3
Produit selon l'exemple 1	-	23
palme non- hydrogéné	23	-
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>	<b>100</b>



Les résultats obtenus après cuisson sont :

Type d'acides gras	Produit standard		Produit selon l'invention	
	En g/100g de produit fini	En % relatifs	En g/100g de produit fini	En % relatifs
AGS	12,8	48,1	6,0	28,2
AGMI	10,7	40,2	10,3	48,1
AGPI	3,1	11,7	5,1	23,7

5 Dans la recette préparée avec le corps gras végétal selon l'invention, on voit que la proportion d'AGPI est de 23,7 % soit deux fois plus que dans une recette standard.

**Exemple 5 : Barres céréalières :**

On prépare une pâte selon la recette suivante :

<b>Ingrédients</b>	<b>Produit standard (quantité en grammes)</b>	<b>Produit selon l'invention (quantité en grammes)</b>
Sirop de glucose	44	44
sucre	17	17
miel	10	10
dextrose	8	8
glycérol	6	6
émulsifiant	0,5	0,5
eau	4,5	4,5
Produit selon l'exemple 1	-	10
Huile de palme non-hydrogénée	10	-
mélange de céréales et fruits	150	150
<b>TOTAL</b>	<b>250</b>	<b>250</b>

Les résultats obtenus après cuisson du liant et mélange avec céréales et fruits sont:

Type d'acides gras	Produit standard		Produit selon l'invention	
	En g/100g de produit fini	En % relatifs	En g/100g de produit fini	En % relatifs
AGS	2,2	47,9	1,2	27,5
AGMI	1,8	39,0	2,0	47,2
AGPI	0,6	13,1	1,1	25,3

5

En utilisant le corps gras végétal selon l'invention, la proportion d'AGPI dans la barre céréalière ainsi obtenue est le double de celle d'une barre standard.

10

On voit bien grâce à ces exemples que, par l'utilisation du corps gras selon l'invention dans les recettes de préparation de pâtisseries et autres viennoiseries, on se rapproche fortement d'une composition idéale en AGS/AGMI/AGPI de 25/50/25 .

## REVENDICATIONS

1. Corps gras végétal caractérisé par le fait qu'au moins 90 % des acides gras qu'il comprend sont des acides gras de 16 à 18 atomes de carbone et par le fait qu'il a une teneur en eau inférieure à 0,4 % de la masse totale.

5           2. Corps gras selon la revendication 1, caractérisé par le fait qu'il comporte de 25 à 30 % d'acides gras saturés par rapport aux acides gras totaux.

10           3. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 2, caractérisé par le fait qu'il comporte de 45 à 60 % d'acides gras mono-insaturés par rapport aux acides gras totaux.

4. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé par le fait qu'il comporte de 10 à 30 % d'acides gras poly-insaturés par rapport aux acides gras totaux.

15           5. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé par le fait qu'il comporte moins de 0,3 % d'acides gras trans par rapport aux acides gras totaux.

6. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé par le fait que les acides gras poly-insaturés qu'il comporte contiennent de 12 à 18 % d'acide linoléique.

20           7. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, caractérisé par le fait que les acides gras poly-insaturés qu'il comporte contiennent de 3 à 7 % d'acide linoléique.

25           8. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé par le fait qu'il contient de l'huile de palme éventuellement fractionnée et de l'huile de colza.

9. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 8, caractérisé par le fait que l'huile de palme et l'huile de colza sont dans des proportions respectives comprises entre 30:70 à 50:50.

30           10. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, caractérisé par le fait qu'il comprend des vitamines, des émulsifiants, du sel, des colorants ou des arômes.

**REVENDEICATIONS**

1. Corps gras végétal caractérisé par le fait qu'au moins 90 % des acides gras qu'il comprend sont des acides gras de 16 à 18 atomes de carbone, qu'il comporte de 12 à 18 % d'acide linoléique par rapport aux acides gras totaux et qu'il a une teneur en eau inférieure à 0,4 % de la masse totale.
- 5 2. Corps gras selon la revendication 1, caractérisé par le fait qu'il comporte de 25 à 30 % d'acides gras saturés par rapport aux acides gras totaux.
3. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 2, caractérisé par le fait qu'il comporte de 45 à 60 % d'acides gras mono-insaturés par rapport aux acides gras totaux.
- 10 4. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 3, caractérisé par le fait qu'il comporte de 10 à 30 % d'acides gras poly-insaturés par rapport aux acides gras totaux.
5. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 4, caractérisé par le fait qu'il comporte moins de 0,3 % d'acides gras trans par rapport aux acides gras totaux.
- 15 6. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 5, caractérisé en ce qu'il comporte de 3 à 7 % d'acide linoléique par rapport aux acides gras totaux.
7. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 6, caractérisé par le fait qu'il contient de l'huile de palme éventuellement fractionnée et de l'huile de colza.
- 20 8. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 7, caractérisé par le fait que l'huile de palme et l'huile de colza sont dans des proportions respectives comprises entre 30:70 à 50:50.
9. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 8, caractérisé par le fait qu'il comprend des vitamines, des émulsifiants, du sel, des colorants ou des arômes.
- 25 10. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 9, caractérisé par le fait que son point de fusion est compris entre 35°C à 45°C.
11. Utilisation d'un corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 10 dans la formulation d'un produit alimentaire.
- 30 12. Produit alimentaire caractérisé par le fait qu'il est fabriqué par mise en œuvre d'un corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 10.
13. Produit selon la revendication 12 caractérisé par le fait qu'il s'agit d'un biscuit ou d'une barre céréalière,

11. Corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 10, caractérisé par le fait que son point de fusion est compris entre 35°C à 45°C.

5 12. Utilisation d'un corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 11 dans la formulation d'un produit alimentaire.

13. Produit alimentaire caractérisé par le fait qu'il est fabriqué par mise en œuvre d'un corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 11.

10 14. Produit selon la revendication 13 caractérisé par le fait qu'il s'agit d'un biscuit ou d'une barre céréalière,

15. Procédé de préparation d'un produit alimentaire, caractérisé par le fait qu'il met en œuvre au moins un corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 11.

14. Procédé de préparation d'un produit alimentaire, caractérisé par le fait qu'il met en œuvre au moins un corps gras selon l'une quelconque des revendications 1 à 10.

BEST AVAILABLE COPY

reçue le 11/07/02



# BREVET D'INVENTION

## CERTIFICAT D'UTILITÉ

Code de la propriété intellectuelle - Livre VI



DÉPARTEMENT DES BREVETS

26 bis, rue de Saint Pétersbourg  
75800 Paris Cedex 08

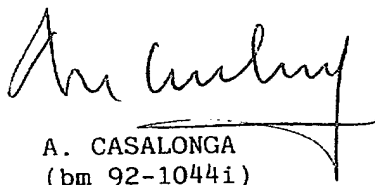
Téléphone : 01 53 04 53 04 Télécopie : 01 42 94 86 54

DÉSIGNATION D'INVENTEUR(S) Page N° .1. / .1.

(Si le demandeur n'est pas l'inventeur ou l'unique inventeur)

Cet imprimé est à remplir lisiblement à l'encre noire

DB 113 W / 260899

<b>Vos références pour ce dossier</b> (facultatif)		B 02/0363 FR	
<b>N° D'ENREGISTREMENT NATIONAL</b>		0207801	
<b>TITRE DE L'INVENTION</b> (200 caractères ou espaces maximum)			
Corps gras végétal et son utilisation dans des préparations alimentaires.			
<b>LE(S) DEMANDEUR(S) :</b>			
Société par Actions Simplifiée dite : BRIDOR			
<b>BEST AVAILABLE COPY</b>			
<b>DESIGNE(NT) EN TANT QU'INVENTEUR(S) :</b> (Indiquez en haut à droite «Page N° 1/1» S'il y a plus de trois inventeurs, utilisez un formulaire identique et numérotez chaque page en indiquant le nombre total de pages).			
Nom		DESBOIS	
Prénoms		Pascal	
Adresse	Rue	4 Impasse de la Briqueterie	
	Code postal et ville	35150	JANZE
Société d'appartenance (facultatif)			
Nom		LAPLANCHE	
Prénoms		Jean-Marie	
Adresse	Rue	86 avenue de Marinville	
	Code postal et ville	94100	SAINT MAUR DES FOSSES
Société d'appartenance (facultatif)			
Nom			
Prénoms			
Adresse	Rue		
	Code postal et ville		
Société d'appartenance (facultatif)			
<b>DATE ET SIGNATURE(S)</b> <b>DU (DES) DEMANDEUR(S)</b> <b>OU DU MANDATAIRE</b> (Nom et qualité du signataire)		Paris, le 24 juin 2002	
		 A. CASALONGA (bm 92-1044i) Conseil en Propriété Industrielle	

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites à ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectification pour les données vous concernant auprès de l'INPI.